COMBATTEZ : Mildiou et Oïdium par la BOUILLIE GERMAIN et le SOUFRONOL
La Chenille des Choux par la GÉOZONE
Les Pucerons de vos cultures maraîchères par L'OZO
Sylvain GERMAIN (Aix-en-Provence

MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE
Levures Sélectionnées

56e ANNÉE. T. 112. — N° 45 DIMANCHE 5 NOVEMBRE 1939

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 10 NOV 1939

FONDATEURS : L. DEGRULLY et V. VERMOREL
Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

RÉDACTEURS : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction Interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-:- Rendements très augmentés, parfois doublés -:-
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg, Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

ONIA
OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE
TOULOUSE

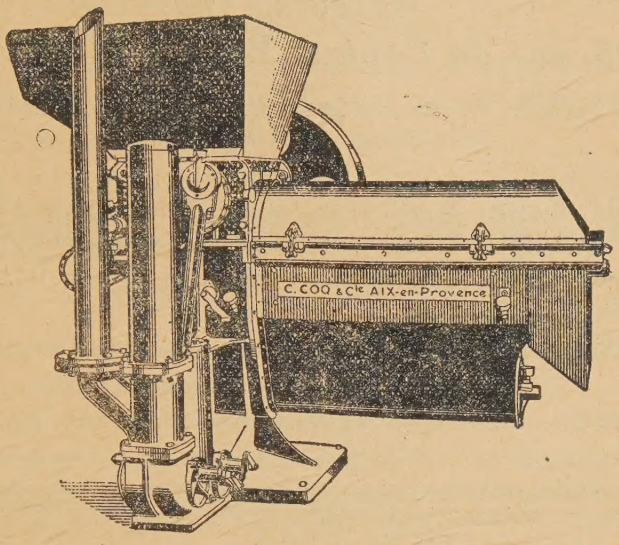
Aux semailles

l'emploi des engrais azotés de _____
L'OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE
est la promesse d'une belle récolte _____

LIVRAISON SUR DEMANDE

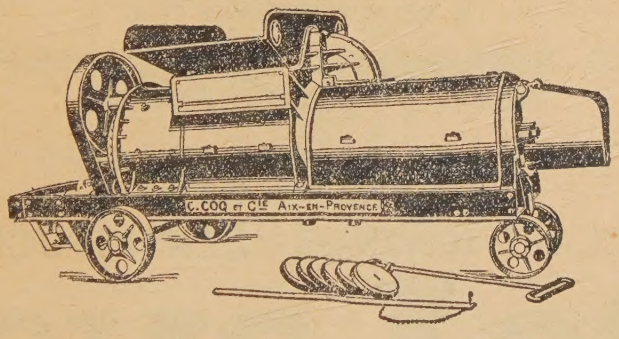
C. COQ & Cie AIX-EN-PROVENCE

ont mis sur le marché deux appareils qui constituent
le dernier mot du progrès



NOUVEAU FOULOGRAPPE
AVEC EGRAPPAGE FACULTATIF (Bté S.G.D.G.)

TOUS DÉBITS de 10.000 kgs à 40.000 kgs heure



PRESSOIR CONTINU A VITESSE LENTE
POUR LA PUISSANCE MINIMUM
LE MAXIMUM DE QUALITÉ ET DE RENDEMENT

Les plus importantes cultures
de plants de fraisiers de la vallée de la Loire aux Pépinières réputées

Charles CAILLÉ Aîné

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général Buat, à NANTES

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisants de Mai à Octobre

POMMIERS à CIDRE et à COUTEAUX — POIRIERS FORMES en plein rapport — CONIFÈRES — ARBUSTES à FLEURS les PLUS RARES — PEUPLIERS — ROSIERS — CACTÉES — Bambou — Arbuste incomparable, trés riche collection unique en France — Somptueuse collection de DALHIAS et CANNAS Français, Hollandais, Américains.

Également 100 Colis Postaux-Réclame différents, franco de port et d'emballage

Catalogues et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 o/o accordée aux lecteurs du "*Progrès Agricole et Viticole*"

Téléphone : 121-59

-: LA CLARIFICATION CENTRIFUGE :-

immédiatement après la fermentation
constitue une véritable

STÉRILISATION A FROID

VOUS SEREZ LE PREMIER
à vendre un vin clair

VOUS POURREZ LE CONSERVER SANS SOUTIRAGE

aussi longtemps qu'il vous plaira
si vous adoptez le

CLARIFICATEUR CENTRIFUGE

De Laval

Société **ALFA-LAVAL**, 10, Rue Charles-V - **PARIS-IV**me

VITICULTEURS:

Malgré les événements actuels, vous trouverez aux Pépinières Jean MALOD, comme les années précédentes, toutes les bonnes variétés d'hybrides en racinés direct et greffés sur *Berlandieri*; *Lot*; **161-49**; *Teleki* ; etc...

Toutes variétés **6905-8357-7053-8745** et **11.803**.

Ainsi que **SEYVE-VILLARD 12-4[illegible]7; 12-375; 12-401; 18-315**; etc...

Remplacez vos manquants avec de beaux racinés d'hybrides, vous éviterez de la main-d'œuvre pour le greffage en place.

Pour vos plantations nouvelles, plantez de hons hybrides greffés sur Berlandieri ou autres, vous éviterez les soufrages et sulfatages, et vous récolterez à la 2me feuille.

Adressez-vous en toute confiance aux

Pépinières Jean MALOD

à MONTÉLIMAR (Drôme)

Tous nos plants sont sélectionnés en pépinières

Catalogue franco sur demande.

Télégramme: MALOVIGNES-MONTÉLIMAR — Téléphone: 2-57.

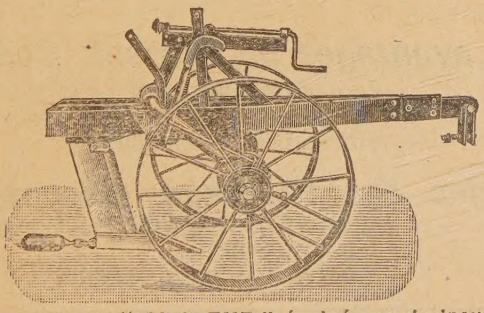
Pépinières soumises au contrôle du service phytopathologique.

"FONDEUR" Société des Charrues

R. C. Toulouse 422 B

43, Avenue de Lombez, **TOULOUSE** (H.-G.)

Tous les Instruments aratoires pour : traction animale ou mécanique



Sous-soleuse "FONDEUR" équipée en draineuse

Traction animale : Brabants doubles et simples - Araires - Polysocs - Décavaillonneurs - Sous-soleuses 14.

Traction mécanique : Sous-soleuses - Vigneronnes à disques - Déchaumeuses à disques - Charrue AT Galt.

Demandez " Brochure Culture Profonde " *frs :* 3.

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) "Nectar" (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

S. A. R. L. Capital 3.300.000 francs
AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

851

56e Année. — N° 45 5 Novembre 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

Ampelos. — Chronique. — A propos du court-noué 337
J. Baudin. — La situation vinicole..... 340
H. Lagatu et L. Maume. — Influence de la nature du porte-greffe sur le mode d'alimentation NPK de la vigne greffée (deuxième article)..... 341
Maurice Marty. — Utilisation rationnelle des sarments de vigne..... 345
J. B. — Dispositions de la circulaire n° 2687 des Contributions indirectes..... 349
Questions diverses. — **Pierre Larue.**— Brouillard sucre contre gelées.— Pétrole économisant essence.. 351
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Les baux à ferme et les baux à colonage partiaire..... 352

CHRONIQUE

A propos du Court-noué

En matière scientifique ou technique l'état de guerre apporte évidemment quelques troubles. L'étude de certaines questions peut souvent être poursuivie sans difficultés parce que tous les spécialistes demeurent en contact étroit avec leur spécialité ; par contre, il arrive que certains sujets ne sont plus envisagés parce que ceux qui les étudient habituellement sont pris par d'autres soucis dont on convient sans peine qu'ils soient parfois assez absorbants.

En vérité, le mal ne serait pas très grand, car il est souvent utile de marquer le pas, ne serait-ce que pour avoir la faculté de reprendre plus tard une question donnée sous un angle nouveau, en dehors d'un cercle d'idées trop familières.

En fait, les problèmes qui ont été l'objet de quelques discussions et pour lesquels il n'existe aucune solution unanimement admise subissent un sort singulier parce que la mobilisation n'atteint pas également tous ceux que préoccupe — assez inégalement — cette solution. Il y a peu de mérite pour qui reste, et dont les prévisions ne se sont point réalisées, à exprimer des idées qui ne peuvent — et pour cause — être contredites ; il y a cependant quelques risques dans une telle manière de faire.

C'est ainsi que *P. Marsais* et *L. Légal* reviennent sur une question, dont il a été quelque peu parlé, sous le titre : « Le Court-noué contagieux a-t-il les caractères d'une maladie à virus ? » (*Rev. vit.* 21-28 septembre, p. 257), et formulent une conclusion qui ne peut être acceptée unanimement : « *nous nous permettons de croire au rôle indéniable joué par certains champignons que*

beaucoup ont vus et dont l'inoculation expérimentale a été réussie à plusieurs reprises ».

Beaucoup, et probablement la plupart, ne le croient pas. Ces champignons — il s'agit sans doute de la tribu du *Pumilus medullæ* V. et M. — vivent dans la moelle des tiges âgées de la vigne. Ceux qui les ont vus et qui ont été tenté de les décrire ne les ont pas signalés dans les sarments d'un an, ni dans les rameaux herbacés. Or il n'est pas niable que le Court-noué est transmis par les boutures et les greffons faits avec des sarments aoûtés de l'année et par les greffons herbacés dans le cas de la greffe en vert. Comment donc P. Marsais et L. Légal expliquent-ils alors que la cause prétendue de la maladie puisse être transportée par des organes de la plante dans lesquels il est certain qu'elle n'existe pas ? Nous attendons depuis deux ans une explication de ce fait ; on ne se presse pas de la donner.

Il est d'ailleurs assez peu utile, sinon pour une minorité, de pousser les recherches dans une meilleure définition du rôle de ces parasites figurés dont la présence « *peut avoir échappé à l'examen des observateurs* », comme le disent si bien P. Marsais et L. Légal. A notre sens, c'est là une affirmation gratuite : si les mycologistes n'ont pas admis la thèse de Viala et Marsais, c'est plutôt parce qu'ils ont très bien vus et identifiés, en dépit de la description des auteurs, les champignons présents dans les tiges âgées de la vigne.

Et, d'ailleurs, que veulent donc prouver Marsais et Légal ? Que le Court-noué est provoqué par des champignons intra-médullaires ? Leur intention paraît être, surtout, de démontrer que la maladie n'est pas une maladie à virus transmissible par les piqûres phylloxériques. C'est une tâche aussi difficile dont l'accomplissement réclame au moins une parfaite connaissance de la vigne et de sa culture.

L'hypothèse d'Arnaud, reprise et nourrie d'un grand nombre de faits par Branas, Bernon et Levadoux, a fait l'objet d'une discussion au Congrès de Bad-Kreuznach. Ni Marsais, ni d'autres auteurs, n'ont jugé opportun d'intervenir. Apportent-ils des faits nouveaux au moment où, pour beaucoup, la tenue de fantassin a remplacé la blouse de laboratoire ?

Nous les avons recherchés. Voici ce qui en est : « *Nous objectons à cette théorie que ce n'est pas tout de suite après la crise phylloxérique, période pendant laquelle l'insecte était le plus fréquent dans le vignoble, mais pendant les derniers quinze ans que le Court-noué est devenu aussi dangereux pour la viticulture française* » (op. cit., p. 262).

C'est une erreur de prétendre que le phylloxéra est actuellement moins fréquent ou moins répandu qu'au début de l'invasion phylloxérique : les auteurs ignorent donc qu'il pullule sur les vignes

américaines résistantes, sur leurs radicelles en particulier en provoquant des nodosités.

C'est aussi montrer peu de compréhension qu'être surpris de l'extension récente du mal. Les auteurs n'en ont sans doute pas suivi l'évolution depuis son début ? On peut le regretter car ils auraient appris bien des choses et nous épargneraient le soin de les leur apprendre.

Les auteurs se préoccupent aussi de l'extension de la maladie en Allemagne, dans la vallée de l'Ahr en particulier, dans des vignobles non greffés où, prétendent-ils, il n'existe que « *quelques pucerons isolés* ». Pour qui connaît la vitesse prodigieuse de pullulation des phylloxéras cette expression ne manque pas de naïveté. Les spécialistes allemands, sûrement mieux informés que quiconque de ce qui se passe chez eux et, en particulier, de l'efficacité de la surveillance, qui y est exercée, de la marche du phylloxéra, n'ont pas pu faire état de cet argument au Congrès de Kreuznach. Marsais et Légal parlent donc de choses qu'ils n'ont pas vues alors qu'elles ont été vues par d'autres (J. Branas. Observations effectuées sur le Court-noué en France et en Allemagne, 1938). Il est inexact de prétendre que le vignoble allemand est, « en grande partie, indemne de phylloxéra ».

Les mêmes auteurs citent enfin le cas du vignoble de M. Razouls, vignoble submergé et cependant Court-noué. C'est en Camargue que la submersion est pratiquée avec le plus de soin et suivant une technique portée à un remarquable degré de perfection. Le Court-noué y est rare. Si le Court-noué existe dans le vignoble de M. Razouls, ce que nous ignorons, c'est que le phylloxéra y existe aussi vu que la maladie y a été introduite au moment de son établissement à la faveur de la plantation de plants malades.

P. Marsais et L. Légal n'ont rien prouvé ; ils n'ont pas apporté de fait nouveau ; ils n'ont même pas répété l'expérience de Petri qu'ils invoquent et qui, tout en restant critiquable, ne vient certes pas à l'appui de leur thèse !

Par contre, la thèse qui attribue le Court-noué de la vigne à un ou plusieurs virus — en donnant à ce terme le sens que lui reconnaissent les biologistes — transmis par les phylloxéras radicicoles garde toute sa valeur ; ceux à qui elle ne plaît pas sont, jusqu'à présent, dans l'impossibilité d'apporter à son encontre un ou plusieurs faits contrôlables.

Attendons.

AMPELOS.

Fabrication des Wagons-Foudres !!

Prendre des trucks à la S. N. C. F. et des foudres de 80 hectolitres à la propriété.

Beaucoup de coopérateurs ont du matériel libre.....

LA SITUATION VINICOLE

I. — Sur les marchés méridionaux

Il n'est pas encore possible de noter cette semaine des progrès décisifs dans l'amélioration de la situation vinicole. Nous avons signalé en leur temps les efforts déployés pour assurer l'écoulement normal des vins. — A l'heure actuelle, quelques facilités de transport sans doute ont été mises à la disposition des négociants —. Mais il ne peut s'agir là que de solutions fragmentaires et temporaires aux problèmes qui préoccupent à la fois la propriété et le commerce.

Au reste le marché de Béziers du 27 octobre était encore assez dépourvu d'activité pour qu'il soit impossible d'enregistrer une cote officielle. Seuls quelques petits lots de vins nouveaux ont été traités sur la base de 14,75 à 15,50 le degré pour les 9° à 10°. Certains beaux 10° colorés et complets ont même fait l'objet de transactions à 16 fr. le degré.

L'Intendance poursuit ses achats en vins vieux de 9° et au-dessus à 16 fr. le degré et enlève parfois des quantités assez rondes.

D'autre part, la place de Sète ne note que des arrivages insignifiants de vins d'Algérie en provenance surtout de la région algéroise. On trouve encore des Algérie 1938 d'un prix relativement élevé pour les raisons qui ont été exposées précédemment. Les 12° de 1938 valent 22 fr. le degré ; les 14° sont cotés jusqu'à 24, 30 fr. Les vins nouveaux sont rapidement enlevés à 21 fr. le degré pour des 12°.

II. — En Algérie

Les places d'Alger ou d'Oran affectent un calme identique à celui des marchés méridionaux. Les transactions restent réduites — les acheteurs comme les vendeurs préfèrent demeurer dans l'expectative. Les quelques transactions qui parviennent à notre connaissance ont été effectuées sur la base de 14 fr. le degré aussi bien pour les vins vieux que pour les vins nouveaux.

La propriété algérienne manifeste à l'heure actuelle la plus grande fermeté et demande 15 fr. pour des 11° couverts. Seuls quelques lots manquant de couleur, ou des retiraisons onéreuses à cause de leur éloignement ont été traitées à 12,50-13 fr. au décuvage.

Quelques vins nouveaux partant de Mostaganem sur Sète ont fait l'objet d'affaires conclues vers 13,50 à 14 fr. pour des marchandises de 13°.

III. — Dans les centres de consommation

On connaît par ailleurs la situation des régions de l'Est qui sont démunies de vins depuis de longues semaines. Des protestations énergiques ont été émises par les Syndicats des Négociants locaux. Il est vraisemblable que si les expéditions peuvent reprendre à une cadence suffisamment accélérée, les stocks de vin et l'approvisionnement de la clientèle pourront retrouver leur niveau normal. Quoi qu'il en soit, des renseignements précis manquent à l'heure actuelle, et bien que des statistiques officielles fassent ressortir un plus grand nombre de wagons

expédiés cette année des gares méridionales entre le 1er septembre et le 20 octobre que pour la période correspondante de 1938, des doléances commencent à se faire jour aux entrepôts parisiens de Bercy — où certaines maisons envisageraient la fermeture faute de marchandises —. Il convient dès lors de demander où sont passés les wagons-réservoirs expédiés en surnombre. En vérité les statistiques n'établissent pas de manière explicite la destinée des wagons — ceux-ci ont pu se trouver réquisitionnés en cours de route, où à leur arrivée —. D'autre part, la cessation complète de trafic routier vient atténuer l'écoulement des vins dans une mesure assurément plus sensible que l'excédent de volume expédié par fer.

J. Baudin.

INFLUENCE DE LA NATURE DU PORTE-GREFFE SUR LE MODE D'ALIMENTATION NPK DE LA VIGNE GREFFÉE

(Deuxième article)

En examinant dans une Note à l'Académie des Sciences (31 juillet 1939) l'influence de la nature du porte-greffe sur le mode d'alimentation de la vigne greffée en ce qui concerne l'azote, l'acide phosphorique et la potasse, nous avons abordé le *côté chimique* de *l'affinité* entre le porte-greffe et le greffon. On sait combien est grande l'importance pratique de cette affinité dans un milieu viticole donné (climat, sol, taille, façons culturales, mode de fumure, produit cherché). Dans le magistral exposé qu'il a fait récemment à l'Académie d'Agriculture (5 juillet 1939) sur la question des porte-greffes, M. Prosper Gervais, dont on connaît la haute compétence viticole, a souligné cette importance : « Elle se pose, dit-il — cette question des porte-greffes — quoi qu'on veuille, chaque fois qu'on envisage l'établissement d'un vignoble et, à plus forte raison, chaque fois qu'une région viticole tout entière est aux prises avec la lutte phylloxérique ». Or, en dépit de cette importance pratique, la documentation est à peu près inexistante sur les différences chimiques qui peuvent être commandées, chez un cépage greffé donné, par différents porte-greffes.

Cette répercussion éventuelle du porte-greffe sur la chimie du cépage greffé avait cependant fait autrefois l'objet de discussions passionnées. On ne se souvient guère aujourd'hui de la théorie de la *coalescence des protoplasmes*, avancée par Armand Gautier, à la suite d'intéressantes expériences du professeur Lucien Daniel, de la Faculté de Poitiers, expériences qui d'ailleurs ne portaient pas sur la vigne. La théorie d'Armand Gautier n'aboutissait à rien moins qu'à accorder à un cépage greffé sur un porte-greffe donné un protoplasme tout autre que le protoplasme du même cépage non greffé, puisque par suite de la greffe il participait à la fois de la nature du protoplasme du greffon et de la nature du protoplasme du porte-greffe. Ce fut alors, dans le camp des viticulteurs praticiens, une levée de boucliers, car les praticiens ne constataient pas chez les cépages greffés — et leurs vins — une nature différente de celle des mêmes cépages non greffés. Après ces remous et l'argumentation victo-

rieuse du Professeur Ravaz, on n'a plus parlé de cette théorie gravement compromettante pour la réputation des nouveaux vignobles.

Mais personne ne conteste qu'il n'y ait, dans un milieu viticole donné, pour un cépage donné, des porte-greffes qui conviennent mieux que d'autres à la qualité et à la quantité de la récolte. Et dès lors, tout en excluant l'hypothèse de la coalescence des protoplasmes, il était permis de se poser la question, beaucoup plus simple et plus modeste, de savoir par comparaison expérimentale si, dans un même milieu, différents porte-greffes introduisaient des différences chimiques chez un même cépage greffé.

L'observation des différences alimentaires entre des vignes données, qui était autrefois pleine de difficultés expérimentales, est rendue abordable par le diagnostic foliaire, dont nous avons montré par de nombreux travaux les caractères de fidélité, de sensibilité et de commodité expérimentale. Ces travaux ont prouvé qu'à des végétations différentes d'une même espèce végétale correspondent des nutritions qualitativement différentes, chaque espèce jouissant d'une plasticité chimique, limitée sans doute, mais très large eu égard aux intérêts des praticiens.

Un heureux concours de circonstances, établies par M. Jean Barrié, qui nous en a informés, dans la propriété de M. Adrien Bonnet, ingénieur agricole et savant pépiniériste, nous a permis d'appliquer le diagnostic foliaire en 1933 à l'Aramon greffé sur cinq porte-greffes différents dans un espace restreint au bord du Lez (tènement de Pont-Trincat). Nous n'avons pu poursuivre ces observations dans les années suivantes, de graves inondations ayant bouleversé le terrain des expériences. Aussi bien, comme nous ne visions pas à résoudre des questions viticoles, mais à établir une méthode d'observations biochimiques sur la vigne greffée, une seule année d'observation, donnant des résultats positifs, garde sa valeur.

D'autre part, les modes d'alimentation en azote, acide phosphorique et potasse observés ici ont pu être interprétés par nous grâce à l'ample documentation actuellement recueillie, de 1922 à 1939, sur les variations alimentaires que peut présenter une même vigne d'Aramon suivant l'année considérée.

Donc, prenant d'une part les différences alimentaires de l'Aramon dans un même milieu, dans une même année, mais sur différents porte-greffes ; connaissant d'autre part les variations alimentaires de l'Aramon dans un même milieu, sur un même porte-greffe, mais dans des années différentes, nous avons constaté que les premières étaient de même ordre que les secondes en ce qui concerne l'absorption de l'azote, de l'acide phosphorique et de la potasse. Et, à vrai dire, les différences d'années pour un même porte-greffe dépassent souvent celles que nous avons observées à Pont-Trincat dans une même année pour divers porte-greffes. On voit que tout se passe comme si, en changeant le porte-greffe de l'Aramon, on en changeait le climat.

Nous disons que les choses se passent ainsi en ce qui concerne l'absorption de l'azote, de l'acide phosphorique et de la potasse ; mais les praticiens savent que les choses se passent ainsi pour d'autres caractères qui sont, non pas chimiques, mais morphologiques. Nous extrayons le passage suivant d'une lettre de M. Prosper Gervais, écrite (8 septembre 1939) après la lecture de notre Note à l'Académie des Sciences :

« J'y trouve la confirmation de la thèse que j'ai toujours soutenue, à savoir qu'en un sol donné, il existe toujours, ou le plus souvent, d'un porte-greffe à un autre, des différences qui ne sont pas négligeables dans la tenue, la végétation, la fructification, et aussi dans la beauté des fruits, dans leur richesse en sucre, dans leur avance et la perfection de maturité ; et par conséquent, — en poussant les choses à l'extrême — dans le produit final, le vin ». Si l'on veut bien lire attentivement l'énumération des caractères que cite M. Prosper Gervais, on constatera que, attribués aux différences de porte-greffes, ce sont précisément ceux que chaque praticien a pu constater quand il s'agit d'une même vigne observée dans des années différentes.

Ainsi se trouve située la brûlante question de l'influence chimique de la greffe : la greffe ne change pas la nature du greffon, elle le place dans des conditions climatériques qui dépendent du porte-greffe, mais auxquelles le greffon répond en faisant jouer sa propre plasticité chimique, c'est-à-dire sa propre nature.

Il s'ensuit que la monographie d'un porte-greffe à l'égard d'un greffon donné devrait, selon nous, être complétée par la détermination du mode d'alimentation de ce greffon au cours de plusieurs années météorologiquement différentes (diagnostics foliaires). Cette documentation portant sur des phénomènes physiologiques essentiels, en relation directe avec la qualité et la quantité de la récolte, n'exclurait aucunement le relevé des caractères morphologiques habituellement notés sur les vignes d'essais de plusieurs porte-greffes portant un même cépage.

C'est précisément parce que les caractères morphologiques et pratiques ne doivent pas être séparés des caractères chimiques que nous ne nous considérons pas, en tant que chimistes, comme qualifiés pour cette investigation viticole ; nous l'avons simplement amorcée.

Aux viticulteurs curieux de la poursuivre, nous indiquons les caractères qu'a bien voulu nous communiquer, pour les porte-greffes en question dans notre travail, M. Adrien Bonnet, qui les a observés longtemps avec toute la compétence requise en la matière. Nous reproduisons les termes mêmes de sa lettre du 9 janvier 1939 :

« R 31 est un hybride complexe obtenu par M. Richter en 1886, de Novo Mexicana et de Berlandiéri Rességuier n° 2. Novo Mexicana est lui-même un hybride naturel dont la composition supposée est : Candicans × Riparia × Rupestris.

» R 31 s'enracine avec une très grande facilité et ne réussit que médiocrement à la greffe ; du moins les soudures qu'il forme sont fragiles, souvent incomplètes. Très vigoureux, il entre tôt en végétation et mûrit tôt ses bois et ses feuilles ; cette avance se traduit dans la maturation des raisins que portent ses greffons, laquelle est par conséquent très nettement hâtée par rapport à de nombreux porte-greffes.

» 1202, obtenu par Couderc, est hybride de Mourvèdre et de Rupestris ; c'est donc un demi-sang. Il s'enracine et se greffe bien. Dans les terrains où le phylloxéra ne gêne pas son développement il acquiert une puissance considérable, difficilement égalée par d'autres porte-greffes. De ce fait, sa végétation se poursuit, même en été, pour ne s'arrêter le plus souvent qu'avec l'arrivée des gelées d'automne. Il en résulte

pour les raisins une coulure assez fréquente qui conduit à une contexture lâche et à un retard de maturité très appréciable.

» 161-49, obtenu aussi par Couderc, résulte de l'hybridation artificielle d'un Riparia et d'un Berlandièri. S'enracine facilement surtout chez les bois de petit diamètre ; moins bien sur gros bois de greffage d'où, malgré une facile formation de tissu de soudure, une réussite souvent médiocre au greffage. Fructification normalement abondante avec grosses grappes très allongées mûrissant bien, mais sans précocité particulière.

» 150-15, obtenu par Malègue, de croisement d'Aramon Rupestris Ganzin n° 1 par un Berlandièri. Sa composition répond donc à la formule (Aramon — Rupestris Ganzin n° 1) × Berlandièri. Très vigoureux, donne de belles souches, mais d'enracinement et de greffage un peu capricieux, probablement du fait que, végétant tard, ses bois sont souvent insuffisamment mûrs. Fait bien fructifier ses greffons, mais la maturation du fruit est plutôt retardée, comme le développement.

» 41 B, obtenu par de Grasset, résulte du croisement du Chasselas doré par un Berlandièri. D'un enracinement capricieux qui entraîne fréquemment, comme chez la plupart des hybrides de Berlandièri, une réussite au greffage inconstante, souvent médiocre, malgré une formation facile et abondante de tissus de soudure. De vigueur à peine moyenne, lente à se manifester, assure à l'Aramon une fructification très régulière, abondante, normalement sans coulure. Arrête tôt sa végétation, mûrit bien et précocement son fruit.

» La puissance de développement, la puissance de fructification, la hâtivité de maturation, peuvent être exprimées *approximativement* par les chiffres suivants sur une échelle de 1 à 5 pour les 5 porte-greffes intéressés, les chiffres élevés représentant les maxima.

	P. de dévelop.	P. de fructif.	Hativité de matur.
R 31	3	5	5
1202	5	2	1
161-49	3	5	3
150-15	4	4	2
41 B	2	5	5

» Telles sont les indications qu'il m'est possible de vous donner d'après les observations que je fais depuis de nombreuses années sur les porte-greffes dont il s'agit. Je les crois être l'expression de la réalité, mais vous savez, comme moi, que la rigueur mathématique n'existe pas en pareille matière ».

A ces consciencieuses observations d'un technicien de la viticulture si particulièrement averti, notre travail n'ajoute que cette constatation supplémentaire : Dans un même milieu et dans une même année, les porte-greffes en question déterminent chez le greffon des équilibres différents entre l'azote, l'acide phosphorique et la potasse, nos graphiques indiquant avec précision ce qui est advenu, à ce sujet, chez la feuille d'Aramon en 1933, précisément dans la vigne d'observation de M. A Bonnet. Au surplus, ce supplément d'information touche à ce qui importe le plus au praticien, car c'est la chimie de la feuille qui dispose des moyens de croissance et de qualité du raisin.

H. Lagatu et L. Maume.

GRANDES PÉPINIÈRES MACONNAISES
Importante collection d'Hybrides
— et de Raisins de Table —
Ancienne Maison CHARMONT et Fils
H. BOULAY* et FILS
Viticulteurs Arboriculteurs — *Successeurs*
Ingénieur Agricole Montpellier, 1931.
Faubourg St Clément, **MACON**
Catalogue Prix Courant franco sur demande

PORCS 2 à 3 m., 100 fr. pièce cas. ass. mort. 6 mois franco toutes gares 35-45 kilos, 300-400 francs.
Cat. LACROIX, 26, r. Raspail - CHATEAUROUX.

Vignes ETABLISSEMENTS VITICOLES
Maclet Botton
SPÉCIALISTE
Cépages hybrides
donnant
SANS SULFATAGE
vin riche en alcool
RÉSULTATS CERTAINS ET DURABLES
Arbres fruitiers
Raisins de Table
80, ROUTE DE RIOTTIER
VILLEFRANCHE
EN BEAUJOLAIS (RHONE)
BROCHURE contre 2 fr.
LA VITICULTURE NOUVELLE N° 26

Calculez ! à chaque tranche
316-713 LOTS
POUR
1.500.000 *Billets*
SOIT
1 CHANCE SUR 5
de gagner à la
LOTERIE NATIONALE

Culture et Sélection d'HYBRIDES P.D. *Prix courants sur demande*
LA VIGNE A GRAND RENDEMENT 3e Edition
Tome I. Culture, Taille, etc. Description des Hybrides. 13 gravures, 16 planches.
Tome II. Dégénérescence. Court-noué infectieux. Génétique. Hybrides nouveaux, 28 pl.
Chaque volume : **22** francs franco contre chèque ou mandat. — C.P. Ravat, Lyon 377.47.
Les Vérités et les Illusions de la Radiesthésie. Fr. **21.50**
J.-F. RAVAT, Ingénieur et **J. TISSIER**, I. A. B. } à **MARCIGNY** (Saône-et-Loire)

Pour augmenter vos bénéfices, employez l'engrais donnant pour la même dépense à l'hectare le maximum de rendement, le :
PHOSAMO
MATIÈRE FERTILISANTE COMPLÈTE
entièrement obtenue par combinaison chimique et NON par simple mélange
garantie **SANS ACIDITÉ, SANS CHLORURES** (ni chlorydrates) **SANS MÉLANGE**
Demandez le PHOSAMO aux vendeurs des produits de la
CIE BORDELAISE
Capital : **35 millions** – Usines : **SÈTE, BORDEAUX, NANTES, ROUEN**
Ageuce du Sud-Est : **4, rue Viala - AVIGNON**
CIE BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES PHOSAMO

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3900000 Fr

SIÈGE SOCIAL A PARIS

USINE A BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-73

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

Contre Pyrale et Apoplexie (Maladie de l'Esca)

LE SEUL PRODUIT A BASE
DE SELS ARSENICO-ALUMINIQUES

Pyralumnol

LE SEUL PRODUIT A EFFICACITÉ PROLONGÉE
A ACTION CERTAINE ET DURABLE

Contre la Fumagine de la Vigne
et en traitement d'hiver des arbres fruitiers

LE PRODUIT LE PLUS STABLE

SPICANTHROL

LE PRODUIT LE PLUS EFFICACE

Notice et renseignements sur demande

S'adresser aux agents locaux ou directement à Beaucaire (Gard) ou à M. P. BALLARD Directeur Technique de la S. P. C. I. V., 1, rue Collot, Montpellier.

LES PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

produisent économiquement des vins de qualité
donnent après gelées
une récolte à peu près normale

En raison des événements actuels, la maison **SEIBEL** ne publiera pas de notices et prix courants, mais elle se tient à la disposition des viticulteurs pour exécuter toutes les commandes dont ils voudront bien l'honorer.

Pour tous renseignements et prix s'adresser à :

M. SEIBEL -- AUBENAS (Ardèche)

PÉPINIÈRES

L S LARGILLIER-SEIBEL

MONTBOUCHER-sur-JABRON (Drôme) Tél. 7.

Choix d'**Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre

En particulier **SEIBEL 7053** « l'Hybride de sécurité »

et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc.,.

Demander en se recommandant du *Progrès* notre catalogue n° 23

Ne pas confondre avec la Maison Seibel

Ets DE PINS & POUZENC

Usine des 3 Lunes
MAZAMET (Tarn)

HUMOMAZE

ENGRAIS HUMIQUE COMPLET

Convient à la grande et petite culture

Grande facilité d'épandage

avec le minimum de main-d'œuvre

Livraisons très rapides

Sur Automne-Hiver 39/40

Représentants locaux demandés.

Agents généraux :

BÉZIERS. M. Joseph SALASC, rue de la Citadelle, 5
NARBONNE. OTTOLIA, rue Lamennais. 10
LÉZIGNAN. LACUBE, rue Amiral-Courbet, 3
SIRAN. CALVAYRAC Marius.
CARCASSONNE. Pierre BRIQUE, rue Tourtel, 18
PYR.-Or. M. Alfred BRENAC, rue St Ferréol, 29 Céret.
Hte GARONNE. V. MEDAN, rue de la Chaine, 9. Toulouse.
TARN-et G. DAYRENS, rue des Frères Poncelet Montauban.
GIRONDE, André Léon, rue Nandron, 82, Bordeaux.

Produits Chimiques, Anticryptogamiques, Insecticides
& Engrais Composés Organo-Minéraux
de l'Usine Centrale du Midi

MARQUE DÉPOSÉE

Hors Concours
1928-32-34

Etablissements PICHERAL & GIRAN

GIRAN & LACASSAGNE, Sucrs

Usine et Bureaux : 1, Quai du Cadereau

R. C. 12575-12576 — NIMES — Téléphone 24-18

C. C. Chèques Postaux Montpellier 49.17

Agent général pour l'Hérault : **P. SERRE**, 3, r. du Cannau, **MONTPELLIER**

UTILISATION RATIONNELLE DES SARMENTS DE VIGNE

En 1928, grâce à l'obligeance de l'*Algérie agricole et viticole,* organe de la Confédération des vignerons, j'ai publié quelques articles sur l'emploi des sarments de vigne comme litière et comme engrais. Cet emploi a intéressé de nombreux viticulteurs et aujourd'hui, dans beaucoup de vignobles, les sarments de vigne sont traités selon les données de ces modestes articles. J'ai pensé qu'il convenait de réunir dans un petit opuscule ces articles pour permettre aux viticulteurs de ne plus jeter au vent un produit aussi intéressant que les sarments de vigne. Je résume un peu, le viticulteur n'a pas toujours le temps de lire.

Toutefois, je tiens à bien dire que cette méthode ne constitue pas une invention à mon actif. Il y a en effet quelque vingt ans, MM. Dantony et Vermorel, les distingués professeurs de viticulture, dans leur ouvrage : « Utilisation des sous-produits de la vigne », s'étaient, à juste raison, étonnés du peu de cas fait des sarments de vigne. La lecture de l'ouvrage me captiva, l'emploi des marcs et des sarments retint mon attention, mais celui-ci n'était envisagé que comme nourriture des animaux.

L'affaire me parut complexe et il me sembla que nos chevaux préféreraient encore les vesces et avoine aux sarments de vigne, et j'oubliais ces directives.

Ces dernières années, la chasse faite aux fumiers de ferme par les maraîchers et les agriculteurs en général me fit rappeler que MM. Dantony et Vermorel attribuaient aux marcs et aux sarments une richesse presque égale au fumier de ferme en éléments fertilisants. Je compulsais divers auteurs : Ravaz, Muntz, Chancrin, et tous, sans exception, concluaient comme MM. Dantony et Vermorel. De plus la cherté croissante des pailles oblige les viticulteurs a en user avec parcimonie comme litières.

Pour les marcs, la formule de M. Roos a eu le plein grand succès et tous les viticulteurs maintenant conservent et traitent avec un soin jaloux leurs marcs de raisin après la distillation ; pour les sarments ils continuent à les brûler ; ils obtiennent ainsi quelques grammes de cendres qu'un coup de vent a vite fait de disséminer au loin. Or les sarments méritent un meilleur sort.

Je me bornerai à examiner l'emploi qu'on peut faire des sarments comme litière et par suite comme fumure.

Nous savons que 100 kilos de paille coûtent au minimum 15 francs ; les sarments broyés y compris, transport et force motrice coûtent 2 fr. 50 les 100 kilos, soit un écart de 12 fr. 50 en faveur des sarments pour 100 kilos. Or un hectare de vigne fournit environ 30 quintaux de sarments d'où, en chiffres ronds, un bénéfice de 375 francs par hectare ; le chiffre n'est pas à dédaigner. De plus le coucher des animaux obtenu par les sarments est plus souple et plus spongieux.

Pour la question fumure, afin de montrer la valeur des sarments, je ne puis mieux faire là aussi que d'établir une comparaison avec les fumiers de ferme si recherchés et qui se paient actuellement entre 20 et 30 francs le mètre cube.

D'après Wolf, Muntz et Boussingault la composition moyenne du fumier de cheval est la suivante :

Azote.	0,58 pour 100
Acide phosphorique. . . .	0,35 —
Potasse.	0,42 —

D'après M. Pacottet, maître de conférence à Grignon, la composition moyenne des sarments est la suivante :

Azote.	0,49 pour 100
Acide phosphorique. . . .	0,24
Potasse.	0,72 —

Ces compositions prouvent donc que fumiers et sarments de vigne ont sensiblement la même valeur ; de plus, il faut noter qu'il s'agit là simplement de la valeur intrinsèque des sarments qui, amalgamés avec les matières sèches et le purin des animaux, donneront un compost merveilleux dont voici la teneur, d'après les analyses des Laboratoires Laurent d'Alger :

Azote.	0,90 pour 100
Acide phosphorique. . . .	0,36 —
Potasse.	0,53 —

Il existe deux façons d'obtenir ces compost : 1° la méthode que j'appellerai « naturelle » parce que la plus simple et la meilleure ; 2° la méthode « artificielle » un peu plus compliquée, moins riche et plus chère.

Dans la méthode naturelle, après avoir fait passer les sarments dans le broyeur, les fragments sont mis en meule et tous les jours on en répand une certaine quantité sous les pieds des animaux. Cette litière très spongieuse absorbe toute l'urine des animaux, elle entre rapidement en fermentation, il convient de la placer dans des fosses ou sur des plateformes et de l'arroser. Au bout de 8 jours on fait une recoupe et 15 jours après les compost sont obtenus. Avec cette méthode et considérant que purin et matières sèches doublent le volume des fumiers on obtient ainsi d'un hectare de vigne 20 mètres cubes de fumier ou compost d'une valeur presque double du fumier de ferme ordinaire.

La méthode dite artificielle n'est guère compliquée : il suffit de se servir comme pour les marcs de la formule Roos, c'est-à-dire mélanger intimement avec les sarments broyés 4 pour 100 de super ou de scories, 2 pour 100 de sulfate de potasse et d'arroser avec un purin artificiel de chaux vive de 1 kilo, sulfate d'ammoniaque 2 kilos. On recoupe et on arrose avec de l'eau si c'est nécessaire.

Le broyage des sarments procure donc 30 quintaux d'excellente litière et 20 mètres cubes de fumier ou composts d'une richesse presque double de celle du fumier de cheval.

Viticulteurs, réfléchissez et voyez ce que nous perdons annuellement. Rappelez-vous qu'il faut au bas mot 1.000 francs d'engrais chimiques pour remplacer ces 20 mètres cubes de fumier que vous brûlez. Notez que quelle que soit la quantité d'engrais chimiques que vous employez vous n'obtiendrez jamais le résultat de nos vieux fumiers de ferme. Les engrais chimiques sèchent et durcissent les sols, les fumiers et les composts les assouplissent et les rendent perméables.

Il y a cependant deux points noirs dans l'emploi des composts : l'épandage, qui ne peut se faire qu'à dos d'homme ou mieux à la charrette, mais pas à l'épandeur mécanique, et enfin les craintes de pourridié, craintes des plus puériles si j'en crois M. Pacottet, maître de conférences,

car il suffit de saupoudrer légèrement les sarments broyés avec du sulfate de fer, ce qui permet en même temps de lutter du même coup contre la chlorose.

Au début de ces lignes, je vous ai dit que la lecture de l'ouvrage de MM. Dantony et Vermorel avait attiré mon attention, mais ne croyez-vous pas que les résultats des analyses des laboratoires Laurent, d'Alger, et les conclusions de M. Chancrin, Inspecteur général de la Viticulture, ne doivent pas nous rendre rêveurs ? Permettez-moi de citer les conclusions de M. Chancrin : « Le vin n'enlevant au sol que des quantités très faibles de matières fertilisantes, si le vigneron rendait à ce sol les feuilles, les sarments, les marcs, on pourrait considérer la culture de la vigne comme une des moins exigeantes, n'épuisant pas le sol et pouvant se passer de fumure ».

Un viticulteur de la Mitidja, M. Warot André, a bien voulu m'accorder, en 1927, sa confiance pour l'achat d'un broyeur et la construction de fosses à fumier, c'est, qu'il me soit permis de le dire, grâce à cette confiance que j'ai pu mettre au point la technique si simple de la transformation des sarments en litière et en engrais.

Avec les sarments de 80 hectares de ce vignoble, les marcs et les fumiers des 24 chevaux, ce propriétaire a pu fumer d'une façon intensive la première année, 40 hectares de vigne et les années suivantes un peu plus, et sous peu la loi de l'avance jouera sur ce domaine, aussi j'espère que les 100 hectos de moyenne de ces cinq dernières années sera largement dépassé.

Lorsque MM. Dantony et Vermorel ont donné les directives sur l'utilisation des sarments, ils ont en même temps donné le schéma de l'outil broyeur.

La dénomination de broyeur de sarments est impropre, c'est hacheurs qu'il faut dire. Dans les divers appareils dont je me suis servi, j'ai enlevé les cylindres inférieurs qui sont inutiles : ils donnent un faible débit et exigent une grosse dépense de force. Il suffit pour obtenir une litière souple et spongieuse que les sarments soient hachés en petits morceaux de 5 à 8 millimètres, par suite de la vitesse des couteaux (300 tours à la minute) il se produit toujours un peu de poudre qui sert de liant aux fragments. Les hacheurs utilisés sont montés avec pignons taillés dans la masse et non en acier fondu. Les Ingénieurs ont compris qu'il fallait aux dits pignons une grande résistance, car souvent avec les sarments rentre des chicots de bois sec qui sont forts durs : d'autres broyeurs n'ont pas résisté longtemps à nos gros sarments d'Algérie. J'estime donc que l'outil dont je me suis servi est bien au point.

Les sarments peuvent sa hâcher à n'importe quelle époque. Certes les sarments secs se hachent plus facilement, mais ils donnent des composts moins riches, la matière aqueuse ayant disparu. J'estime donc que c'est de décembre à mars qu'il faut hacher. De plus, les sarments mis en meule se tassent et s'enchevêtrent et par suite deviennent très durs à arracher de la meule ou tas ; 120 quintaux de sarments représentent une jolie quantité à manipuler et avec la pénurie actuelle de main-d'œuvre et le mauvais rendement de nos ouvriers indigènes, il convient de rechercher l'époque la plus propice. Lorsque les sarments sont mouillés par la pluie ou la rosée, ils passent moins bien au hacheur et nos indigènes frileux font des difficultés pour en toucher, craignant de se mouiller les mains,

il est nécessaire donc d'avoir une petite réserve de la veille pour éviter cet ennui.

Les sarments doivent être présentés au hacheur sous forme de cordon ininterrompu et sous une faible épaisseur, si les sarments étaient présentés sous forme de fagots le hacheur travaillerait par à-coups et la casse serait inévitable.

Dès que les sarments sont hachés, il faut en mettre sous les pieds des animaux. Changer tous les jours cette litière, une nuit en contact avec l'urine et les matières sèches des animaux suffit pour les faire entrer en fermentation, la température s'élève rapidement et la décomposition est rapide. Les sarments hachés se conservent toute l'année en meule et l'on peut s'en servir au fur et à mesure des besoins de litière. En meule, ils entrent bien en fermentation, mais cette dernière ne s'élève pas beaucoup et ils ne se putréfient pas.

Avant de terminer cette petite étude, qu'il me soit permis de préciser ma pensée, j'ai dit plus haut en effet que les engrais chimiques séchaient et durcissaient le sol. Ce n'est pas que j'aie voulu condamner l'emploi des dits engrais, bien au contraire, car je sais qu'il faut compléter la richesse des fumiers et des composts qui sont les reflets du sol par des engrais minéraux. Il faut à la vigne une certaine quantité d'azote, d'acide phosphorique et de potasse, où les composts faits de sarments hachés, d'urine et des matières sèches des animaux ne correspondent pas forcément aux doses fertilisantes réclamées par la vigne, mais dans ces composts la partie azote est telle qu'il n'est pas besoin d'en ajouter, c'est une économie des plus sensible, l'unité d'azote vaut cher, très cher, la moins chère atteint 7 francs.

Enfin l'argument qui doit primer dans l'utilisation des sarments comme fumure, c'est l'apport d'humus.

L'humus, déclare M. Lenglen, directeur du Syndicat national de propagande pour l'emploi des engrais, matière noire ou brune, résulte de la décomposition lente du fumier ou des autres matières organiques apportées au sol, surtout par les débris végétaux. Récemment encore il écrivait à propos de l'humus : « qu'il favorise enfin la vie et l'activité des micro-organismes ». Plus un sol est riche en humus, mieux les engrais sont utilisés. Le cultivateur doit donc veiller à ce que son sol en soit toujours suffisamment pourvu et il se rappellera à cet effet que le fumier est la meilleure source d'humus.

En signalant l'utilisation des sarments de vigne, je n'ai vu que l'économie de litière, le gain procuré par un compost-engrais d'une richesse presque double de celle du bon fumier de ferme, et la récupération rationnelle d'une quantité inestimable d'humus, sans lequel il n'y a pas de récolte abondante. Loin de moi la pensée de proscrire l'emploi des engrais chimiques.

Nous ne corrigerons pas la nature, mais, en ne laissant rien perdre, nous l'aiderons bien.

Quelques propriétaires font construire des hacheurs destinés à hacher dans les vignes et répandent les sarments à même le sol, sans leur avoir fait subir une fermentation, ils commettent une grosse erreur, le pourridié d'une façon certaine se déclarera et l'opération deviendra désastreuse.

Maurice Marty,
Propriétaire viticulteur à l'Alma.

DISPOSITIONS DE LA CIRCULAIRE N° 2687
DES CONTRIBUTIONS INDIRECTES

La Direction générale des Contributions indirectes a publié le 27 octobre une circulaire adoptant diverses dispositions particulièrement susceptibles de retenir l'attention des propriétaires-viticulteurs.

I. — *Emploi des moûts concentrés en vinification. Prorogation des délais.*

On sait qu'en vertu de l'article 202 du Code du vin l'emploi en vinification de moûts concentrés ne peut avoir lieu au vignoble que durant la période des vendanges. Or, cette année, les difficultés matérielles de transport et de concentration, auxquelles se sont heurtés les vignerons, tout autant d'ailleurs que les circonstances climatériques qui ont engendré la production de nombreux vins à petit degré ne permettaient pas aux récoltants de mettre à profit les dispositions prévues par le Statut viticole. La Commission de coordination des questions viticoles, au cours d'une de ses précédentes réunions, avait émis le vœu que des facilités plus grandes soient accordées sous ce rapport à la propriété pour tenir compte de telles difficultés. L'Administration concluant dans un sens identique, vient d'admettre que

« l'emploi des moûts concentrés en vinification serait autorisé pendant une période supplémentaire de trente jours à compter de l'expiration de la date de clôture de la période des vendanges, telle que celle-ci a été fixée par l'arrêté préfectoral, en exécution de l'article 251 du Code des Contributions indirectes, étant entendu qu'en aucun cas, la période supplémentaire ne pourra dépasser la date du 25 novembre, prévue par l'article 12 du Code du vin pour le dépôt des déclarations de récolte. Il est précisé, en outre, que ce délai supplémentaire de trente jours ne s'applique pas aux opérations de sucrage. »

II. — *Emploi en vinification de vendanges et vins d'achat.*

On se rappelle d'autre part qu'en raison du faible degré de la récolte 1938, une lettre autographiée de la Direction des contributions indirectes avait précisé les modalités suivant lesquelles les viticulteurs pouvaient relever le degré de leurs vins en procédant à l'achat de vins à haut degré, sans être cependant assujettis au régime des marchands en gros. Ces dispositions sont maintenues pour la récolte en cours.

Rappelons que les quantités de vin faisant l'objet de cette tolérance ne peuvent dépasser les 5 pour 100 du volume de la récolte, et qu'ils ne sont pas exempts des droits de circulation. Ceux-ci doivent être acquittés pour obtenir le titre de mouvement — bien que les vins achetés doivent être ultérieurement, après coupage, réexpédiés de la propriété.

Des protestations avaient été émises l'année dernière par divers groupements viticoles prétendant que l'exigibilité des droits rendait la tolérance inopérante.

L'Administration avait précisé à cette occasion et confirme aujourd'hui

« que la tolérance se limite à l'exemption du droit de licence exigible en principe à l'occasion de la vente de boissons d'achat, avec ou sans coupage, et la faculté

pour les producteurs d'obtenir le déplacement en franchise de leurs vins, lorsqu'ils les transportent de l'une à l'autre de leurs caves, à l'intérieur d'un périmètre englobant le canton de récolte et les cantons limitrophes. Sur ce point, aucune extension n'a été, et, en fait, ne pouvait être consentie, étant donné l'assiette du droit de circulation qui subordonne l'octroi du crédit de l'impôt sur les vins d'achat à l'ouverture d'un compte d'entrepôt assorti d'une licence. La concession du crédit suppose que le destinataire des boissons a pris la position de marchand en gros, après avoir acquitté le droit de licence et déclaré en vue de la prise en charge à titre imposable, toutes les boissons de récolte ou d'achat, existant en sa possession dans l'étendue du canton et des communes limitrophes. »

III. — *Richesse alcoolique des marcs soumis à la distillation.*

Nous avons publié (*Progrès agricole et viticole,* chroniques des 1er et 15 octobre 1939) les doléances, d'une part, des Associations viticoles et, d'autre part, de la Commission de coordination. Le bien-fondé des desiderata exprimés au sujet des petits degrés des marcs a été retenu par l'Administration, qui, sans renoncer à l'application générale de la règle fixant la richesse minima à 3 l. 75 par 100 kilogrammes

« ne s'oppose pas à ce que ces quelques tempéraments soient admis lorsqu'ils seront justifiés par les circonstances, en tenant compte notamment des difficultés et de la lenteur des moyens de transports. Le service local des Contributions indirectes appréciera, avec largeur de vues, sous le contrôle du Directeur départemental, les cas particuliers qui pourront lui être soumis. »

IV. — *Echelonnement. — Achat par l'Intendance.*

En vue de concilier les nécessités du ravitaillement général avec les règles d'application de l'échelonnement des sorties, il a été décidé que les achats et les enlèvements de l'Intendance pourraient porter sur 50 pour 100 de la récolte des viticulteurs ayant produit plus de 1.000 hectolitres et sur 65 pour 100 de la récolte de ceux n'ayant pas dépassé 1.000 hectolitres.

V. — *Transferts de blocage. — Vins impropres à la consommation*

La direction générale des Contributions indirectes rappelle à cet égard que :

« La lettre annexe n° 2.642 du 3 août dernier a admis l'ouverture dans les distilleries, de comptes spéciaux de déblocage et d'échelonnement analogues à ceux tenus pendant les campagnes précédentes. Cette instruction prévoyait deux séries de comptes, l'une spéciale aux vins issus de cépages prohibés, l'autre pour tous les vins *marchands ou impropres à la consommation.* Or, les renseignements parvenus depuis lors sur l'état de la récolte indiquent que l'on va se trouver en présence de quantités importantes de vins à faible degré qui ne pourront recevoir d'autre destination que la distillerie. Afin de permettre leur écoulement, il a paru nécessaire de limiter à ces vins (et à ceux provenant des cépages prohibés) la faculté d'être distillés en vue de l'apurement des transferts de blocage. Les comptes spéciaux de déblocage prévus par l'instruction ci-dessus rappelée devront, en conséquence, être uniquement alimentés, à partir de ce jour, au moyen de vins issus de cépages prohibés (première série de comptes bénéficiant de la priorité établie par l'article 99 du Code du vin) et des vins impropres à la consommation de bouche (deuxième série de comptes) *à l'exclusion de tous vins normaux et* marchands. L'Administration envisage au surplus, toujours dans le même objet,

et pour répondre au vœu émis par la Commission de coordination des questions viticoles, d'accorder certains avantages aux producteurs qui justifieront qu'en vue de satisfaire à la distillation obligatoire ils ont distillé ou fait distiller des vins d'achat impropres à la consommation pour quelque cause que ce soit. »

Dans ces conditions, les vins de degré supérieur au minimum légal se voient interdire l'entrée en distillerie et les prestations d'alcool exigibles à l'égard des récoltants ne disposant que de tels vins, ne pourront être apurés que par voie de transfert.

Ajoutons qu'à notre sens, les cotations officielles auraient assurément conduit les viticulteurs à envisager d'eux-mêmes une solution pratique absolument identique, car il est hors de doute que les vins à haut degré seront suffisamment appréciés sur les marchés pour que l'on ait intérêt, en tout état de cause, à n'apurer les prestations qu'à partir des petits vins à bas prix. Etant donné la surprime dont vont bénéficier les vins très alcooliques, il a été jugé qu'on devait également rechercher la valorisation des vins à faible degré et dans ce but on leur a conféré le privilège d'être admis en distillerie après les vins de cépages interdits, à l'exclusion de tous autres vins. Il est bien difficile de prévoir dans quelle mesure une semblable disposition pourra — en dehors des cotations ultérieurement fixées pour les alcools de vin normalement obtenus par les procédés habituels de distillation — correspondre à une valorisation effective des vins de petit degré. Le principe adopté n'en est pas moins judicieux et est en harmonie avec la politique traditionnelle d'assainissement des marchés, et de qualité du vin.

J. B.

QUESTIONS DIVERSES

Brouillard sucre contre gelées.

A Lyon, le 28 mai 1938, M. René Périchon a déposé une invention relative à la création d'un brouillard accompagné de matières solides soit en solution, soit en poudre.

Ces matières se déposent sur les plantes et les protègent de la gelée.

Les feuilles les assimilent ensuite.

Les plus recommandables seraient les substances sucrées qui comptent aussi parmi les plus adhérentes.

(Brevet 846-780).

Petrole économisant essence.

Un colon Tunisien a pu remplacer 20 à 30 % de l'essence par du pétrole dans le réservoir de ses tracteurs.

Pour nettoyer les filtres à huile des tracteurs au mazout, il emploie du pétrole légèrement chauffé et n'use d'essence que pour parachever le nettoyage.

De même l'eau chaude économise le savon.

Il faut tout essayer pour employer des combustibles moins onéreux.

Pierre Larue

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Les baux à ferme et les baux à colonage partiaire

Les droits des preneurs à baux à ferme sont fixés, par le décret-loi du 26 septembre 1939, publié au « Journal Officiel » du 5 octobre, qui règle les rapports entre bailleurs et locataires en temps de guerre.

Des interprétations erronées ayant été publiées, il importe de préciser la portée de ce texte, en ce qui concerne la situation des fermiers et métayers, et la présente note a pour but d'indiquer aux intéressés quels sont leurs droits :

1° *Résiliation.* — Les fermiers et métayers mobilisés ne bénéficient pas de la résiliation de plein droit par simple lettre recommandée, prévue par l'article 3 du décret. Au contraire, l'article 4 s'applique aux baux ruraux et les fermiers, mobilisés ou non, peuvent, en vertu de cet article, demander au juge la résiliation du bail s'ils justifient soit ne pouvoir entrer en jouissance, soit ne pouvoir continuer normalement l'exploitation, ce qui est le cas des mobilisés et également celui des fermiers dont les fils sont mobilisés.

2° *Réductions, délais et prorogations.* — Les fermiers mobilisés bénéficient, pour le paiement des fermages et l'exécution des congés, ou à l'expiration du bail, des dispositions du décret du 1er septembre 1939, dont l'article 2 prescrit que l'exercice des actions en justice et l'exécution des décisions judiciaires ne peuvent intervenir à l'égard des mobilisés que sur l'autorisation de l'autorité judiciaire compétente qui apprécie si l'intéressé se trouve en état de satisfaire à la poursuite dirigée contre lui.

A l'expiration du bail, seule une décision de justice peut permettre l'expulsion des femmes de mobilisés désirant continuer l'exploitation. Cependant, les fermiers mobilisés ne bénéficient pas, de plein droit, de la réduction des trois-quarts du loyer, prévue par l'article 9 pour les locaux d'habitation et pour les locaux professionnels, commerciaux ou industriels, lorsque la profession, le commerce ou l'industrie cesse d'être exercée.

Les fermiers, mobilisés ou non, peuvent demander, par application du même article, une réduction pouvant aller jusqu'aux trois-quarts s'ils justifient ne pouvoir continuer normalement l'exploitation. L'article 2 du décret dispose, en outre, que ceux qui ont ainsi obtenu une réduction peuvent également obtenir des délais pour se libérer, et l'article 12, qu'ils sont maintenant de plein droit en possession des lieux loués jusqu'à la date du décret fixant la cessation des hostilités.

En ce qui concerne les baux à colonat partiaire, les dispositions du décret-loi du 26 septembre, relatives à la résiliation, s'appliquent dans les mêmes conditions qu'aux baux de ferme, mais ce texte ne permet pas de demander leur réduction.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, Ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

Résultats merveilleux
sur toutes Cultures

Gros rendements

Demander renseignements
gratuits, analyse et prix

à l'INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-&-M.)

LA SANTÉ DES VINS

par le CONSERVATEUR JACQUEMIN

« Citro-Tannin-Sulfureux »

Tannin à l'alcool. 2 °/₀ acide citrique,
8 à 9 °/₀ anhydride sulfureux, en vol.

Préservateur de toutes Maladies
--: et des Refermentations :--

Rend les vins brillants

Clarifiants

et

Produits Œnologiques

Dérougissez
Désinfectez et Affranchissez
Vos FUTAILLES
de tous mauvais goûts et germes
par le FLUOTONE
de l'Institut JACQUEMIN
Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

Le Colloïda est soluble
Les autres soufres ne le sont pas
SINFRA - BÉZIERS - TÉL. 12-07

Le Colloïda est soluble
Les autres soufres ne le sont pas
SINFRA - BÉZIERS - TÉL. 12-07

Eric COULONDRE

CADOULE, par **LUNEL** (Hérault)

98 hectares en grande culture

Meilleurs Hybrides SEIBEL - COUDERC - BACO

sélectionnés depuis 23 ans

Collection complète au Commerce ou à l'étude, directe et greffée sur différents porte-greffes — Rupestris — 5 B.B — 161-49 — 420 A — 41 B — de la nouvelle hybridation **SEYVE-VILLARD,** apportant enfin aux viticulteurs les 4 qualités recherchées : Fertilité — Grosse grappe à gros grains — Vigueur — Résistance pratique aux maladies **sans sulfatage** ou **un seul** avant floraison. Résistance plus forte que 7120 — **Finesse et bouquet du vin.**

Une visite aux plantations est la meilleure réclame quand on les voit en 1939 entourées de vignes Françaises détruites par le mildiou.

Visite Châteaux Cadoule et Vérargues, du 23 Août au 13 Septembre

On visite le Mercredi et le Vendredi — Départ 8 heures matin de Cadoule

TOUS LES PRODUITS

POUR LA DÉFENSE DES CULTURES

ET LA

CONSERVATION DES RÉCOLTES

Mines de Soufre d'Apt

SIÈGE SOCIAL :

5, rue de Nimes — **ARLES** (B.-du-Rh.)

Plus de Futaille gâtée !

avec un Sachet " FUTINOL " en 30 minutes ; sans défoncer, sans danger, sans fatigue.

De même le sachet **Conservateur légal SUL-TAN** protègera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES, contre CASSES, AIGRE. TOURNE, GRAISSE, HUILE, etc...

Demandez-les à vos fournisseurs

Succès certains, attestations par milliers !

Vous recevrez ces 2 sachets d'essai et notices si vous envoyez cette image et **4 fr. 50** en timbres-poste à :

G. LALAURIE. Commandeur du Mérite Agricole, Directeur des ETABLTS **FUTINOL, A VILLENEUVE-SUR-LOT (L.-ET-G.)**

En vente : Epiceries, Drogueries, Articles de Cave, Quincailleries

MONOPOL

le Roi des BROYEURS et le Rêve de l'ELEVEUR

(*Construction française*)

Pulvérise tout : Grains, Issues, Craies, Os, Viandes, Tourteaux, Coquilles, Luzerne, Pommes, Carottes de maïs entières, Sarments de vignes, les Marcs de raisin etc...

DONNE LA FARINE DE LUZERNE EN UNE SEULE PASSE **SANS HACHAGE PRÉALABLE**

Inégalable comme fini et solidité. Force : depuis 2 CV jusqu'à 100 CV. - Courroie MONOPOLE spéciale. - Spécialité de Moteurs électriques d'occasion garantis comme neufs.

Ecrire de la part du Journal à :

CLAIROIX (Oise), 44, Place Saint-Simon, Tél. 16

SALON MACHINE AGRICOLE, HALL U, STAND 20

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti 32 pour cent de Cuivre Métal sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

LES PÉPINIÈRES DE VIGNES

Cl. LETOURNEAU

à BURGY (Saône et Loire)

sont en mesure de fournir comme par le passé : **Plants greffés-soudés Vinifera** de cuve et table pour tous vignobles. **Hybrides** des meilleurs N^os^ de **Seibel, Seyve-Villard,** etc., greffés, racinés et boutures ainsi qu'un lot important de **racinés porte-greffe.**

(*Prix et renseignements sur demande*)

J. EMON - VALENCE-D'AGEN (T.-et-G.)

HYBRIDEUR-PÉPINIÉRISTE

Spécialiste de la Reconstitution des terrains difficiles :

Calcaires - à court-noué - secs - humides - salés, ect...

Les meilleurs Porte-Greffes à employer :

333 - 150-15 - 161^49^ - 40.10 - 44.53 - Col × Berl. - 110 - 99, etc.

196^17^ Le porte-greffe le plus vigoureux qui existe.

Renseignements et examen gratuits des terrains

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le pemier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses références

T. TEISSET-KESSLER - Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

PRODUIRE

Il faut produire, malgré les difficultés actuelles. L'agriculture est privée de beaucoup de ses hommes et d'une grande partie de ses attelages et, néanmoins, elle doit ravitailler la nation.

C'est le moment de ne pas perdre son temps à labourer les terres médiocres qui ne pourraient donner, quoi qu'on fasse, que des rendements dérisoires. Choisir au contraire les parcelles les plus généreuses de son domaine, ou de sa ferme, ou de sa métairie. Y consacrer tous ses soins : façons culturales pour ameublir le sol et le nettoyer, semences sélectionnées, fumier et engrais.

Ces derniers sont essentiels : « Après cinquante ans d'expériences multipliées sous tous les climats et dans toutes les régions, sur les plantes les plus variées, la preuve est faite que l'emploi judicieux des engrais *augmente la production et enrichit en même temps le cultivateur* » (Ambroise Rendu dans « Fertilité de la Terre et Engrais Chimiques », page 55).

L'emploi judicieux des engrais consiste à donner aux plantes tous les aliments dont elle a besoin sous la forme la plus assimilable possible et en quantité suffisante. C'est dire qu'une fumure complète est nécessaire. Laquelle ?

La pratique l'indique. Voici par exemple l'engrais complet entièrement obtenu par combinaison chimique, auquel on donne le nom de Phosamo. Depuis plus de 10 ans on l'utilise en grande culture et son emploi se développe constamment ; tous constatent sa supériorité. C'est donc que l'on reconnaît qu'il « augmente la production et enrichit en même temps le cultivateur ».

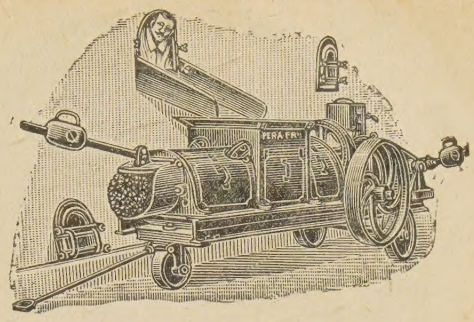
Ainsi voilà désigné, avec les bons labours et les semences de choix, un moyen de produire à mettre à profit dans les difficiles conditions actuelles.

G. GAILLOU,
Ingénieur agronome.

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

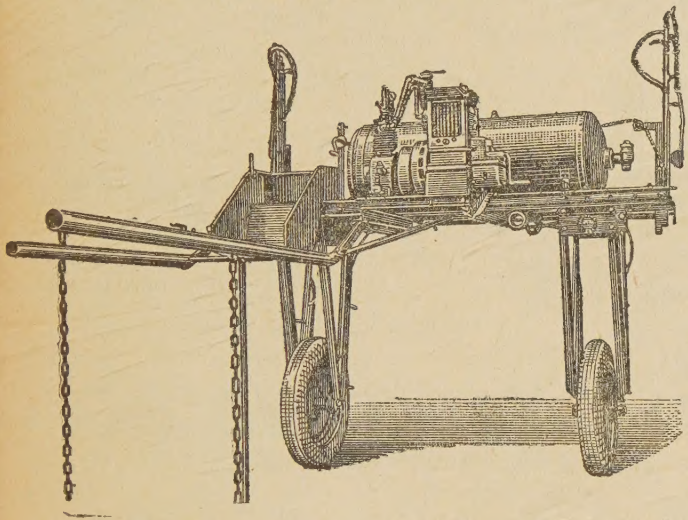
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — **Breveté S. G. D. G.**



AIR COMPRIME

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglable à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

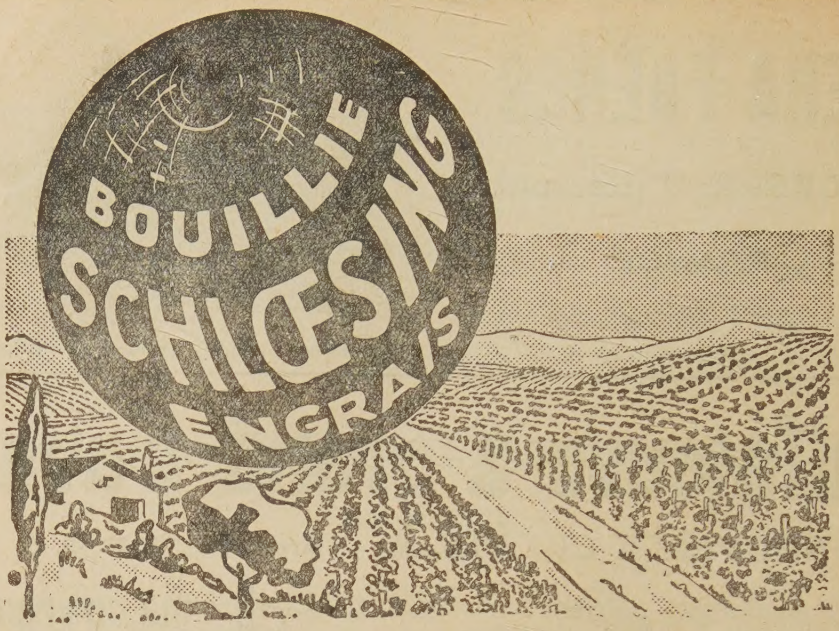
SOUFREUSE - POUDREUSE

A MOTEUR

GRAND TRAVAIL TRAITANT 5 RANGÉES

DISTRIBUTION RÉGULIÈRE

A DÉBIT VARIABLE A VOLONTÉ



PYRALION contre **PYRALE, ESCA,** certaines formes de **COURT-NOUÉ** **Cochylis, Eudémis** etc.

POLYSULFOR radical contre **FUMAGINE, MONILIA** **COCHENILLES, OIDIUMS**, etc.

VITRIOLINE souveraine contre la **CARIE** des céréales

GLORIA SCHLŒSING Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, **MICROPHOSPHATE MICROMARC**, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES

SOUFRES NOIRS ORDINAIRES, CUPRIQUES, NICOTINÉS,

Insecticides et Fongicides divers :

MASSACROL, PARASITOX, FOURMICIDE,

COURTILIOL, CAFARDOL, etc...

Demandez tes Notices gratuites et franco

USINES SCHLŒSING FRÈRES & Cie

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : **MARSEILLE · SEPTÈMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS**

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.